Arab Republic of Egypt

☞ EDICT OF GOVERNMENT ☜

In order to promote public education and public safety, equal justice for all, a better informed citizenry, the rule of law, world trade and world peace, this legal document is hereby made available on a noncommercial basis, as it is the right of all humans to know and speak the laws that govern them.

ES 1008-5 (2005) (Arabic): SOFT CHEES, Part 5: COLD STORED CHEESE

BLANK PAGE

BRUTUM FULMEN
IGNORANTIA JURIS NON EXCUSAT
PROTECTED BY COPYRIGHT

المواصفات القياسية المصرية

م ق م : ١٠٠٨-٥/ ٢٠٠٥

الجبن الطرى

الجزء الخامس :

جبن الثلاجة

جمهورية مصر العربية

الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة

تاريخ اعادة العمل : ٢٠١٢/٧/٨

تاريخ الاعتماد : ٢٠٠٥/٢/١٣

كل الحقوق محفوظة للهيئة، ما لم يحدد خلاف ذلك، ولا يجوز إعادة إصدار أى جزء من المواصفة أو الانتفاع به فى أى شكل وبأى وسيلة إليكترونية أو ميكانيكية أو خلافها ويتضمن ذلك التصوير الفوتوغرافى والميكروفيلم بدون تصريح كتابى مسبق من الهيئة أو الناشر.

الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة

العنوان : ١٦ ش تدريب المتدربين – السواح – الأميرية.

تليفون : ٢٢٨٤٥٥٢٢ – ٢٢٨٤٥٥٢٤

فاكس : ٢٢٨٤٥٥٠٤

بريد الكترونى : moi@idsc.net.eg

موقع الكترونى : www.eos.org.eg

مقدمة

م.ق.م ١٠٠٨ ٥ / ٢٠٠٥ الخاصة بــ" الجبن الطرى جــ٥ الجبن الثلاجة " تلغي وتحل محل أخر أصدار لها عام ٢٠٠٠

وقد تم اعادة ترتيب بنودها طبقا للقرار الوزارى ٢٠٠٢/١٦٣

قام بأعداد هذه المواصفة لجنة التوافق رقم ٢/٣ الخاصة بالالبان ومنتجاتها

الجبن الطرى
الجزء الخامس : جبن الثلاجة

١- المجال

تختص هذه المواصفة بالاشتراطات الأساسية والمعايير الوصفية الخاصة بجبن الثلاجة وطرق الفحص والاختبار.

٢- التعريف

هى الجبن الطرية المحفوظة فى محلول ملحى و المسواه داخل الثلاجة والمتحصل عليها بعد تجبن اللبن الطازج أو المركز أو خليط من منتجاته الطازجة أو المجففة والمبسترة أو المعاملة بأيه معاملات حرارية تكافىء البسترة.

٣- الاشتراطات الأساسية

٣/ ١ يكون المنتج خالياً من أية الشوائب والحشرات وأطوارها.

٣/ ٢ تستخدم المزارع البكتيرية غير الضارة المنتجة لحمض اللاكتيك و/ أو المنتجة للنكهة.

٣/ ٣ يكون المنتج خالياً من أية دهون خلاف دهن اللبن.

٣/ ٤ تكون المواد المضافة طبقا للتشريعات الصادرة فى هذا الشأن وفى حالة عدم وجود قرارت لأى من المواد المضافة تكون طبقا لما تصدره لجنة دستور الأغذية الدولية.

٣/ ٥ تكون جميع الخامات المستخدمة فى صناعة المنتج مطابقة للمواصفات الخاصة بكل منها.

٣/ ٦ تكون البسترة أو المعاملة الحرارية المكافئة لها بأية طريقة من الطرق المتعارف عليها.

٣/ ٧ تكون بقايا العقاقير البيطرية فى الحدود المسموح بها دوليا الصادرة عن لجنة دستور الأغذية الدولية (كودكس).

٣/ ٨ فى حالة استخدام الانزيمات الطبيعية الحيوانية فى التجبن يجب ألا يكون مصدرها الخنزير.

٣/ ٩ الجدول الآتى يبين نسبه الدهن فى المادة الصلبة الكلية وكذلك نسبه الرطوبة.

نوع الجبن	كامل الدسم		ثلاث أرباع الدسم		نصف دسم		منخفض الدسم	
	نسبه د/ م ص لاتقل عن	نسبة الرطوبة لاتزيد على	نسبه د/ م ص لاتقل عن	نسبة الرطوبة لاتزيد على	نسبه د/م ص لاتقل عن	نسبة الرطوبة لاتزيد على	نسبه د/م ص لاتقل عن	نسبة الرطوبة لاتزيد على
الجبن المصنع من لبن الجاموس	٪٤٥	٪٦٢	٪٣٥	٪٦٢	٪٢٥	٪٦٥	٪١٠	٪٦٨
الجبن المصنع من اللبن البقرى أو اللبن الخليط	٪٤٠	٪٦٢	٪٣٠	٪٦٢	٪٢٠	٪٦٥	٪١٠	٪٦٨

٣/ ١٠ تكون نسبة بروتينات الشرش إلى الكازين فى الجبن لاتزيد عن مثيلتها فى اللبن الطبيعى والتى لاتزيد على ٢٣٪.

٣/ ١١ يكون المنتج خالياً من الميكروبات الممرضة وسمومها.

٣/ ١٢ يكون المنتج خالياً من ميكروب الليستريا مونوسيتوجينس

٣/ ١٣ يكون المنتج خالياً من ميكروب الايشريشياكولاى.

٣/ ١٤ يكون المنتج خالياً من أية نموات فطرية ظاهرية.

٣/ ١٥ لايزيد عد المجموعة القولونية على ١٠خلية/ جم.

٣/ ١٦ لايزيد عد جراثيم الفطر فى المنتج على ١٠ خلية/ جم.

٣/ ١٧ لايزيد عد الخميرة فى المنتج على ٤٠٠ خلية/ جم.

٣/ ١٨ يكون المنتج مطابقاً للحدود المسموح بها من السموم الفطرية.

٣/ ١٩ تكون حـــدود المعادن الثقيلة فى المنتج طبقا لما ورد فى المواصفة القياسية المصرية م.ق.م ٢٣٦٠" الحدود القصوى للمعادن الثقيلة فى الاغذية " ٠

٣/ ٢٠ تكون متبقيات المبيدات طبقا للمواصفات القياسية المصرية الصادرة فى هذا الشأن ومواصفات اللجنة الدولية لدستور الأغذية لمتبقيات المبيدات.

٣/ ٢١ يتم الفحص الاشعاعى على الواردات من الدول المحددة بقرار رئيس مجلس الوزراءرقم ١١٨٦ واى تعديلات او مستجدات تطرأ علية.

٤ـ المعايير الوصفية

٤/ ١ يكون المنتج محتفظاً بخواصه الطبيعية المميزة للصنف من حيث المظهر والطعم والقوام و الرائحة.

٤/ ٢ يجوز إضافة المطعمات الطبيعية.

٤/ ٣ الجبن دون تبيان نوع اللبن المستخدم فى التصنيع يعتبر مصنع من لبن جاموسى كامل الدسم.

٤/ ٤ الصفات المميزة للجبن المعد للاستهلاك :

٤/ ٤/ ١ **النوع :** جبن طرى.

٤/ ٤/ ٢ **الشكل :** مختلف.

٤/ ٤/ ٣ **القشرة :** لاتوجد.

٤/ ٤/ ٤ **القوام والمقطع :** طرى متماسك.

٤/ ٤/ ٥ **اللون :** طبقا لنوع اللبن المستخدم.

٤/ ٤/ ٦ **الثقوب :** يسمح ببعض الثقوب الميكانيكية وخالياً من الانتفاخات والفجوات غير الطبيعية.

٤/ ٥ نسبة كلوريد الكالسيوم المضافة إلى اللبن فى حدود ٠,٠٢٪ فى حالة إضافتها.

٤/ ٦ يضاف ملح الطعام طبقا للممارسات التصنيع الجيد.

٤/ ٧ نسبة اللاكتوز فى المنتج فى حدود ٤,٥٪.

٤/ ٨ نسبة البروتين فى المنتج فى حدود ١٠٪.

٥ـ العبوات والبيانات

٥/ ١ يعبأ المنتج فى عبوات مناسبة تكفل المحافظة على خواصه ولا تؤثر على جودته أو فى صلاحيته للاستهلاك الآدمى على ألا تتعارض العبوات المستخدمة مع المواصفات والقرارات الصادرة فى شأن العبوات المستخدمة فى تعبئة المواد الغذائية.

٥/ ٢ يراعي ما جاء بالتشريعات الصادرة و المواصفات القياسية المصرية م٠ق٠م رقم ٢٦١٣ " فترات صلاحية المنتجات الغذائية "،والمواصفات القياسية المصرية م٠ ق٠ م ١٥٤٦ " بيانات بطاقات منتجات المواد الغذائية المعبأه ، على أن يوضح على العبوات أو البطاقات الاصلية باللغة العربية وبطريقة غير قابلة للمحو أو الطمس البيانات التالية ويجوز كتابتها بلغات اجنبية بجانب اللغة العربية .

٥/ ٢/ ١ اسم المنتج وعنوانه وعلامته التجارية إن وجدت.

٥/ ٢/ ٢ اسم المستورد ونوعه فى حالة الاستيراد.

٥/ ٢/ ٣ اسم المنتج ونوعه (جبن طرى ثلاجة).

٥/ ٢/ ٤ نسبة الدهن إلى المادة الصلبة الكلية مع كتابة (كامل الدسم أو ثلاث أرباع الدسم أو نصف الدسم أو منخفض الدسم).

٥/ ٢/ ٥ نوع اللبن مع ذكر كلمة مبستر أو معاملة حرارية تكافىء البسترة.

٥/ ٢/ ٦ بيان بالمكونات والمواد المضافة ونسبة المواد الحافظة فى حالة إضافتها.

٥/ ٢/ ٧ وزن الجبن عند التعبئة.

٥/ ٢/ ٨ تاريخ الإنتاج وتاريخ إنتهاء الصلاحية أو مدة الصلاحية.

٥/ ٢/ ٩ اشتراطات الحفظ مع ذكر درجة الحرارة.

٥/ ٢/ ١٠ عبارة صنع فى مصر فى حالة الإنتاج المحلى أو بلد المنشأ فى حالة الاستيراد.

٥/ ٢/ ١١ اسم المستورد وعنوانه فى حالة الاستيراد.

٥/ ٢/ ١٢ رقم التشغيلة.

٦- طرق الفحص والاختبار

تجرى طرق الفحص والاختبار طبقاً للمواصفات القياسية المصرية م. ق. م رقم ١٥٥ الطرق الطبيعية و الكيمائية القياسية لاختبار الالبان ومنتجاتها.

٧- المصطلحات الفنية

جبن الثلاجة .... Cold Stored Cheese

ميكروب الايشريشياكولاى .... *E. Coli*

ميكروب الليستريامونوسيتوجينس .... *Listeria Monocytogenus*

محلول ملحى .... Brine Solution

٨- المراجع

1- Codex Stan. A-6 – 1978 (Rev- 1-1999)

Cdex Gemerel Stand and for Cheese

2- Robinson R.K and Tamime, A.Y (1991)

Feta and related cheese

Ellis Harwood. New York, London, Toronto….

3- Fox, P.E(1993)

Cheese: Chemistry physics and microbiology 2nd ed.

Vol 2:Major cheese group, Chapman Hall, London

4- Robinson R.K (1990)

Dairy Microbiology vol 2

The microbiology of milk products

App. Pup. London and New York

الجهات التى اشتركت فى وضع المواصفات

قام بإعداد هذه المواصفات اللجنة الفنية رقم (٣ / ٢) والخاصة بالالبان ومنتجاتها والتى يضم تشكيلها الجهات التالية :

الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة

معامل وزارة الصحة.

كلية الزراعة- جامعة القاهرة.

معهد بحوث الإنتاج الحيوانى.

هيئة الرقابة على الصادرات والورادات.

إدارة مراقبة الأغذية.

مصلحة الرقابة الصناعية.

مصلحة الكيمياء.

المركز القومى للبحوث.

شركة مصر للألبان.

معهد التغذية.

شركة نستله.

شركة جهيئة للألبان.

شركة النيل للصناعات الغذائية (انجوى).

وزارة التموين والتجارة الخارجية.

غرفة الصناعات الغذائية.

﴿الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة﴾

١- أنشئت الهيئة المصرية العامة للتوحيد القياسى عام ١٩٥٧ بالقرار الجمهورى رقم ٢٩ لسنة ١٩٥٧ الذى نص على اعتبارها المرجع القومى المعتمد للشئون التوحيد القياسى ونص القانون رقم ٢ لسنة ١٩٥٧ على أن المواصفة لا تعتبر قياسية إلا بعد اعتمادها من الهيئة.

٢- فى عام ١٩٧٩ صدر القرار الجمهورى رقم ٣٩٢ لسنة ١٩٧٩ الذى قرر ضم مركز ضبط الجودة إلى الهيئة.

٣- فى عام ٢٠٠٥ صدر القرار الجمهورى رقم ٨٣ لسنة ٢٠٠٥ بإعادة تسمية الهيئة لتصبح الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة ، وبناء عليه فإن الهيئة تختص بما يلى :
- إعداد وإصدار المواصفات القياسية للخامات والمنتجات والخامات والأجهزة ونظم الإدارة والتوثيق والمعلومات ومتطلبات الأمن والسلامة وفترات الصلاحية وأجهزة القياس.
- التفتيش الفنى والاختبار والرقابة وسحب العينات وإصدار شهادات المطابقة للمواصفات المعتمدة وشهادات المعايرة لأجهزة القياس.
- الترخيص بمنح علامة الجودة للمنتجات الصناعية وعلامات وشهادات الجودة والمطابقة المنتجات للمواصفات القياسية.
- تقديم المشورة الفنية وخدمات التدريب فى مجالات المواصفات والجودة القياس والمعايرة والاختبار والمعلومات لجميع الأطراف المعنية.
- تمثيل مصر فى أنشطة المنظمات الدولية والإقليمية العامة فى مجالات المواصفات والجودة والاختبار والمعايرة.

تقوم الهيئة بتنفيذ متطلبات واشتراطات اتفاقية العوائق الفنية على التجارة لمنظمة التجارة العالمية حيث أن الهيئة هى نقطة الاستعلام المصرية للإمداد بالمعلومات والوثائق فى مجال المواصفات وتقييم المطابقة.

٤- يدير الهيئة مجلس إدارة برئاسة وكيل أول الوزارة رئيس الهيئة، ويضم المجلس فى عضوية ممثلين عن مختلف الجهات المعنية للتوحيد القياسى وجودة الإنتاج والاختبار والمعايرة فى مصر بالإضافة إلى عدد من الأكاديميين والعلميين والخبراء والقانونيين ورجال الإعلام.

٥- يتم إعداد المواصفات القياسية من خلال لجان فنية يربو عددها على مائة لجنة يشارك فيها خبراء طبقاً للمعايير الدولية ومتخصصون من جميع الجهات المعنية ويقوم بالأمانة الفنية لها أعضاء من العاملين بالهيئة.

٦- يتم توزيع مشاريع المواصفات على قاعدة عريضة من الجهات المعنية والبلاد العربية لإبداء الملاحظات خلال فترة ستين يوماً كما تعرض هذه المشاريع على لجنة الصياغة ولجان عامة للمراجعة قبل العرض على مجلس الإدارة.

٧- تتبع الهيئة نظام الترخيص للمصانع باستخدام علامات الجودة على السلع والمنتجات المطابقة للمواصفات المصرية وذلك حماية المستهلكين وخدمة للصانعين لرفع جودة منتجاتهم. ويوجد بالهيئة مجموعة كبيرة من المعامل الحديثة لاختبار المنتجات الكيمائية ومواد البناء والتشييد والمنتجات الهندسية والغذائية ومنتجات الغزل والنسيج بالإضافة إلى معامل للقياس والمعايرة الميكانيكية والكهربائية والفيزيائية.

٨- يتوفر بالهيئة وحدة لحماية المستهلك لتتلقى شكواهم وتعمل على حلها وقد لاقت أعمال الوحدة نجاحاً كبيراً.

٩- يتوفر بالهيئة المكتبة الوحيدة فى مصر المتخصصة فى المواصفات القياسية تحتوى على
أكثر من ١٣٠ ألف مواصفة دولية وأجنبية وإقليمية وعربية ومصرية.

EGYPTIAN STANDARDS

ES

ES: 1008-5/ 2005

SOFT CHEES
PART : 5
COLD STORED CHEESE

ICS : 67.100.30

Arab Republic of Egypt
Egyptian Organization for Standardization and Quality